

Torcik bezowy z kremem i owocami



WIEŚLAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

beza

białko	5 szt
cukier	250 g
ocet	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka

krem

śmietana kremówka	250 ml
cukier puder	3 łyżki
serek mascarpone	250 g

owoce

owoce sezonowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beza

Białka ubić na sztywno .Powoli dosypywać cukier wciąż ubijając.Gdy białka będą lśniące a cukier zupełnie rozpuszczony dodać ocet i mąkę ziemniaczaną i wymieszać

Na blaszkę wyłożyć papier do pieczenia .Na papierze wyrysować dwa okręgi i wyłożyć na nie masę bezową tworząc dwa blaty

Piekarnik rozgrzać (z termoobiegiem)do 160st

Blachę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 5 min.Po tym czasie temp.zmniejszyć do 90 st i suszyć blaty ok 1,5 godz.Wyjąć blaty i wystudzić

Krem

śmietanę 36%- ubić na sztywno.Pod koniec ubijania dodać cukier puder.jeszcze ubijać.Następnie dodać serek mascarpone i wymieszać do całkowitego połączenia

Blaty bezowe zdjąć z papieru. Na jeden blat wyłożyć 3/4 kremu lekko rozsmarować i przykryć drugim blatem

Na wierzch wyłożyć resztę kremu i owoce